Les Cakes de Sophie

SOPHIE DUDEMAINE

PHOTOGRAPHIES DE
CHRISTOPHE MADAMOUR

minerva

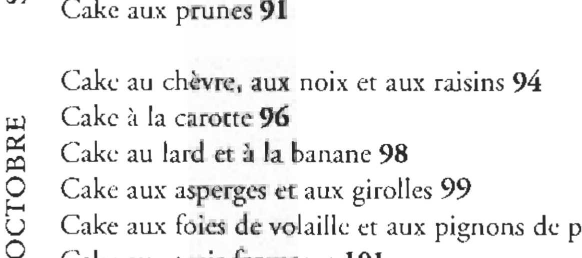
SOMMAIRE

Été





Automne





LES CONSEILS DE SOPHIE

Les recettes de cakes sont prévues pour des moules à cake de 26 centimètres.
Utilisez des moules antiadhésifs ou bien des moules en silicone Proflex de Tefal. Pour ces derniers, ne graissez plus le moule.
Les cakes salés se servent tranchés, froids ou chauds. Comptez : pour l'apéritif, 1 cake pour 8 personnes ; servi en entrée ou en plat avec une salade, 1 cake pour 6 personnes.
Pour les cakes sucrés, en dessert ou au goûter, comptez 1 cake pour 8 personnes.

Les Cakes du printemps

Cake
AU SAUMON ET À L'OSEILLE

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
1 pavé de 200 g de saumon frais
sans la peau
200 g d'oseille
1 noix de beurre demi-sel
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Faites revenir les feuilles d'oseille, préalablement lavées, dans une poêle avec un peu de beurre pendant 5 minutes. Découpez le saumon en morceaux et faites-le revenir 5 minutes avec les feuilles d'oseille. Salez et poivrez.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange au saumon à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.

VARIANTES

Au saumon et à l'estragon : à la place de l'oseille, mettez 50 g d'estragon frais.

Au saumon et aux poireaux : à la place de l'oseille, faites revenir deux blancs de poireau émincés dans la poêle.

Cake AUX SAINT-JACQUES, AUX POIREAUX ET AU PARMESAN

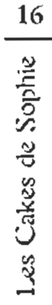
INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
50 g de parmesan râpé
200 g de noix de saint-jacques
150 g de blancs de poireaux
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillerée à café de curry
20 g de beurre demi-sel
10 cl d'eau
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Lavez les noix de saint-jacques à grande eau, égouttez-les et séchez-les.
- Coupez-les en gros dés et faites-les saisir 1 minute dans une poêle bien chaude avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive ; ajoutez le curry et réservez.
- Lavez les blancs de poireaux et coupez-les en lamelles. Faites-les revenir dans la poêle à saint-jacques avec le beurre et l'eau pendant 10 minutes. Salez et poivrez. Mélangez-les aux saint-jacques.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure.
- Incorporez petit à petit l'huile de tournesol et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé et le parmesan. Mélangez bien et incorporez le mélange saint-jacques-poireaux à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

Cake
AU POULET ET À L'ESTRAGON

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de blancs de poulet sans peau
50 g d'estragon
1 échalote
1 noisette de beurre demi-sel
1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
2 pincées de sel
2 pincées de poivre



- Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).
- Émincez l'échalote, faites-la revenir dans une poêle avec la noisette de beurre et la cuillerée d'huile pendant 5 minutes. Ajoutez les blancs de poulet taillés en lamelles, le sel et le poivre, puis faites rissoler le tout pendant 5 minutes. Ciselez l'estragon par-dessus et remuez.
- Pendant ce temps, dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Ajoutez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé, puis le gruyère râpé. Mélangez. Ajoutez le mélange poulet-échalote-estragon à la base.
- Versez le tout dans un moule et mettez au four pendant 45 minutes.



VARIANTE

Vous pouvez très bien remplacer le poulet par de la dinde ou du lapin.

Cake
AUX LARDONS ET AUX PRUNEAUX

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de lardons fumés
80 g de pruneaux d'Agen
1 pincée de sel
2 pincées de poivre

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
• Faites rissoler les lardons sans matière grasse pendant 5 minutes. Coupez les pruneaux en morceaux et mélangez-les aux lardons.
• Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.

VARIANTE

Aux lardons, aux pruneaux et aux noisettes : prenez 200 g de lard que vous couperez en morceaux. Faites-les rissoler à la poêle sans matière grasse, ajoutez 50 g de pruneaux coupés et 50 g de noisettes concassées.

Cake À L'ORANGE

Ingrédients

3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
1 orange

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange. Zestez entièrement l'orange et pressez-la. Ajoutez le tout à la pâte et remuez délicatement.
- Versez dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four durant 40 minutes.

Variantes

À l'orange, au miel et aux noix : ajoutez à la pâte 1 cuillerée de miel liquide et 50 g de noix concassées.

À l'orange, à la cannelle, aux raisins et aux dattes : ajoutez à la pâte une pincée de cannelle en poudre, 25 g de raisins secs préalablement gonflés dans l'eau et 25 g de dattes séchées coupées en morceaux.

À l'orange et aux pépites de chocolat : ajoutez à la pâte 80 g de pépites de chocolat.

Cake
À LA BANANE

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
170 g de beurre demi-sel
2 bananes

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle, déposez-y les bananes préalablement tranchées et saupoudrez de sucre. Faites-les revenir 5 minutes. Laissez refroidir.
• Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
• Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange. Ajoutez les bananes caramélisées à la base. Mélangez.
• Versez dans un moule beurré et fariné, puis faites cuire au four pendant 40 minutes.

VARIANTE

À la banane et au chocolat :
ajoutez au mélange 100 g de chocolat noir
à forte teneur en cacao, fondu.

« Vous pouvez utiliser des moules de formes différentes (chat, chouette, lapin...) et ainsi égayer votre buffet. »



Cake
À LA VANILLE

Ingrédients
3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
170 g de beurre demi-sel
1 gousse de vanille

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.
• Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange. Fendez en deux la gousse de vanille et récupérez les grains que vous déposerez dans le mélange.
• Versez votre préparation dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.

Variante
Sans vanille, vous obtiendrez tout simplement un délicieux quatre-quarts.

« Vous pouvez conserver la gousse de vanille après usage, afin de parfumer votre sucre en poudre. »

Cake
AUX ÉPINARDS, AU CRESSON ET AU FENOUIL

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
8 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
1 boîte de cresson de jardin
ou cresson de terre
500 g d'épinards
1 fenouil
50 g de beurre demi-sel
1 cuillerée à café de graines de sésame
1 pincée de muscade en poudre
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Lavez soigneusement les feuilles du cresson et des épinards. Blanchissez-les à l'eau salée, puis séchez-les avec du papier absorbant. Faites chauffer 25 g de beurre dans une poêle et ajoutez-y le cresson et les épinards. Salez, poivrez et poudrez de muscade. Laissez cuire pendant 5 minutes.
- Coupez la tige du fenouil, faites-le blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée et rafraîchir à l'eau froide, puis épongez-le sur du papier absorbant.
- Faites chauffer 25 g de beurre avec 1 cuillerée à soupe d'eau, déposez le fenouil coupé en morceaux, ajoutez le sel, le poivre, le sésame et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez les épinards, le cresson et le fenouil à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

Cake
AU CRABE ET À LA CIBOULETTE

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de crabe émietté
5 brins de ciboulette
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petir l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
• Incorporez à la préparation les miettes de crabe et les brins de ciboulette préalablement ciselés.
• Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.

VARIANTE

Au surimi : vous pouvez fort bien remplacer le crabe par du surimi, vous diminuerez ainsi votre coût de préparation.

« J'utilise toujours du lait entier, ce qui rend le cake plus moelleux. Néanmoins, vous pouvez prendre du lait demi-écrémé. »

Cake AUX ARTICHAUTS ET AUX OLIVES

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
50 g de gruyère râpé
250 g de fonds d'artichaut
50 g d'olives vertes farcies au poivron
1 jus de citron
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

• Mettez au four les fonds d'artichaut dans de l'eau bouillante citronnée pendant 20 minutes, puis égouttez-les et séchez-les. Mettez-en deux de côté et mixez le reste en purée.
• Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez petit à petit l'huile et le lait puis la purée d'artichauts à l'appareil.
• Versez la moitié de la pâte dans un moule en y insérant les olives et les fonds tranchés restants, puis couvrez avec le reste de pâte.
• Mettez au four pendant 45 minutes.

« *Si le temps presse, vous pouvez utiliser des olives dénoyautées.* »



Cake
À LA PATATE DOUCE

Ingrédients

4 œufs
50 g de farine
10 cl de lait entier
20 g de sucre semoule
5 patates douces
150 g de raisins
5 cl de rhum
1/2 cuillerée à café de paprika

• Préchauffez votre four à 200 °C (thermostat 6-7).
• Faites tremper les raisins dans de l'eau tiède avec le rhum.
• Faites bouillir les patates. Lorsqu'elles sont cuites, épluchez-les pour les écraser en fine purée. Incorporez à la purée le paprika, le sucre, la farine et le lait. Ajoutez 2 œufs entiers un par un, puis 2 jaunes.
• Montez les blancs en neige et mélangez-les à la préparation. Ajoutez les raisins préalablement égouttés.
• Versez la pâte dans le moule beurré et placez votre moule au bain-marie dans le four pendant 40 minutes.

« La grille du four sur laquelle vous poserez votre moule doit toujours être froide, afin d'éviter le dessèchement de la pâte. »



Cake AU RIZ

INGRÉDIENTS

3 œufs
200 g de riz rond
3/4 litre de lait entier
150 g de sucre semoule
1 gousse de vanille
1 cuillerée à soupe de crème fraîche

Pour le caramel :
100 g de sucre semoule
le jus d'un demi-citron
5 cl d'eau

• Préchauffez votre four à 200 °C (thermostat 6-7).
• Lavez le riz et plongez-le dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes (cela lui retire son amidon). Égouttez-le.
• Portez à ébullition le lait avec le sucre et la gousse de vanille coupée en deux. Versez-y le riz, mélangez et laissez cuire à couvert sans remuer pendant 30 minutes.
• Hors du feu, retirez la vanille et incorporez 3 jaunes d'œufs et la crème.
• Mélangez bien. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement au riz.
• Pour le caramel, mettez à cuire dans une casserole le sucre, le citron et l'eau jusqu'à ce que le mélange soit doré. Coulez-le aussitôt dans le moule et versez-y le riz.
• Placez votre moule au bain-marie (mettez dans le four votre moule dans un récipient plus grand contenant de l'eau en ébullition) pendant 45 minutes. Laissez refroidir.
• Pour le démouler, trempez votre moule 1 minute dans de l'eau bouillante afin que le caramel nappe le cake au riz.

VARIANTE

Vous pouvez rajouter au riz toutes sortes de fruits, frais ou confits, suivant votre imagination.

Cake
SANS BEURRE

INGRÉDIENTS

4 œufs
60 g de fécule
60 g de farine
250 g de sucre semoule
1/3 de sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé

• Préchauffez votre four à 160 °C (thermostat 5-6).
• Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œuf et le sucre. Battez bien. Ajoutez la farine, la fécule et la levure.
• Montez les blancs en neige, incorporez-les délicatement à la pâte sans les casser.
• Versez la préparation dans un moule beurré et fariné et saupoudrez de sucre vanillé. Mettez au four pendant 1 heure.

VARIANTE

Pour toutes celles qui surveillent leur poids : pour tous mes cakes, prenez du beurre à 41 % de matière grasse, divisez la quantité de sucre par deux et complétez avec du sucre fructose. Cela permet de minimiser les dégâts pour les irréductibles du régime.

“ Prenez de la levure alsacienne, plus facile à manier que la levure de boulangerie. ”

PÂQUES

Cake
AU CHOCOLAT NOIR FONDANT

INGRÉDIENTS

2 œufs
1 yaourt
150 g de farine
170 g de sucre semoule
1/3 de sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
200 g de chocolat noir
à forte teneur en cacao

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le yaourt, puis la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile. La pâte doit être lisse et sans grumeaux.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat et versez-le aussitôt dans la préparation. Mélangez bien.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 35 minutes.
- Le cake doit être encore fondant à l'intérieur.

VARIANTES

Au chocolat blanc et aux noisettes : remplacez le chocolat noir par 150 g de chocolat blanc fondu, et ajoutez 80 g de noisettes entières.

Au chocolat et aux oranges confites : versez votre préparation dans un moule et parsemez-la de 100 g d'oranges confites en petits dés.

Au chocolat et à la poire : épluchez deux belles poires williams bien mûres, découpez-les grossièrement en morceaux et ajoutez-les à la base chocolat.

Cake
AU THON ET AUX POIVRONS

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de thon frais
50 g de poivron vert
500 g de poivron rouge
huile d'olive
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Passez les poivrons au gril de votre four, épluchez-les, épépinez-les et coupez-les en fines lamelles. Faites-les revenir tout doucement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 20 minutes. Ajoutez le thon coupé en morceaux ainsi que le sel et le poivre, puis faites rissoler pendant 5 minutes.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Incorporez le mélange au thon à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.



VARIANTES

Au thon et aux tomates : épluchez deux belles tomates, épépinez-les et poêlez-les pendant 15 minutes avec un peu d'huile. Ciselez six feuilles de basilic et ajoutez à la base.

Au thon et à la ciboulette : remplacez les poivrons par cinq brins de ciboulette ciselée.

Cake
AUX ANCHOIS, AUX TOMATES ET AUX OLIVES NOIRES

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
100 g de filets d'anchois en boîte
2 belles tomates
50 g d'olives noires
1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Épluchez les tomates, épépinez-les, taillez-les en dés et faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile pendant 15 minutes. Ajoutez les filets d'anchois, les olives coupées en deux et le poivre.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange aux anchois à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

“Le micro-ondes peut vous faire gagner du temps pour éplucher facilement les tomates et les pêches : après 1 minute à faible puissance, la peau s'enlèvera plus facilement.”

Cake AUX CERISES AMARENA ET AU GINGEMBRE

INGRÉDIENTS

3 œufs
170 g de sucre semoule
150 g de farine
1 sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
200 g de cerises amarena
5 g de racine de gingembre
1 cuillerée à soupe de kirsch

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, fouettez bien les œufs et le sucre. Ajoutez en pluie la farine et la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange. Épluchez et râpez le gingembre, farinez les cerises et mélangez-les à la base.
- Versez le tout dans un moule en forme de cœur et mettez à cuire pendant 40 minutes.
- À la sortie du four, arrosez de kirsch.

VARIANTE

Aux cerises et à la poire : remplacez les cerises amarena par 150 g de cerises burlat et la moitié d'une poire williams épluchée et coupée en morceaux. Farinez bien le tout.



Cake AU COCO ET AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients

2 œufs
170 g de sucre semoule
1 yaourt
150 g de farine
1/3 de sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
100 g de coco râpé
50 g de pépites de chocolat

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez le yaourt puis la farine et la levnre. Mélangez bien. Incorporez l'huile petit à petit. La pâte doit être parfaitement lisse et sans grumeaux. Ajoutez enfin délicatement le coco et les pépites.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 45 minutes.

Variantes

Aux pépites de chocolat : ajoutez uniquement à la base 120 g de pépites de chocolat.

Au coco : enlevez les pépites et vous obtiendrez un cake à la noix de coco.

Cake
À LA PÂTE D'AMANDES ET À LA FLEUR D'ORANGER

INGRÉDIENTS

3 œufs
100 g de sucre glace
100 g de beurre demi-sel
130 g de farine
1/3 sachet de levure
170 g de pâte d'amandes blanche
1 cuillerée à café de fleur d'oranger
1 citron
50 g d'amandes effilées

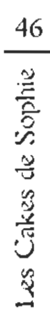
• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).

• Dans le bol d'un batteur, mettez la pâte d'amandes coupée en morceaux et commencez à malaxer. Ajoutez un par un les œufs. Laissez tourner pendant 5 minutes. Ajoutez le sucre puis la farine, la levure, l'eau de fleur d'oranger, le zeste du citron et son jus et enfin le beurre fondu.

• Remplissez-en un moule non graissé et parsemez les amandes effilées. Mettez au four pendant 40 minutes.

• Démoulez aussitôt.

« Utilisez de préférence du sucre semoule, qui s'incorpore plus facilement que le sucre cristallisé. »



Cake
À LA ROSE

INGRÉDIENTS
3 œufs
125 g de sucre glace
125 g de beurre demi-sel
160 g de farine
1 sachet de levure
50 g de loukoums à la rose
150 g de boutons de roses séchées

Pour le sirop :
35 cl d'eau
180 g de sucre semoule

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Effeuillez les boutons de toses. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 secondes, égouttez-les.
- Pour le sirop, mettez dans une casserole l'eau et le sucre. Portez à ébullition puis mettez les pétales de roses et laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes.
- Dans un saladier, battez le sucre avec le beurre. Ajoutez un par un les œufs puis incorporez la farine, la levure. Incorporez à la préparation les pétales de roses confits ainsi que les loukoums taillés en petits dés.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.
- Démoulez aussitôt.



LES Cakes DE L'ÉTÉ

Cake
AU LAPIN, AUX PRUNEAUX ET AU CRESSON

FÊTE DES PÈRES

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de râbles de lapin
150 g de cresson
50 g de pruneaux dénoyautés
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillerée à café de sarriette
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Désossez vos râbles de lapins, coupez-les en petits morceaux et faites-les rissoler dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 5 minutes.
• Ajoutez hors du feu les feuilles de cresson préalablement lavées, les pruneaux découpés en fines lamelles, le sel, le poivre et la sarriette. Réservez.
• Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure.
• Incorporez petit à petit l'huile de tournesol et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange lapin-cresson-pruneaux à la base.
• Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

Cake AU JAMBON ET AUX OLIVES

Ingrédients

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de jambon de Paris
75 g d'olives vertes
1 pincée de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Découpez le jambon et les olives en morceaux.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
- Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Incorporez le jambon et les olives à la pâte.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.

Variantes

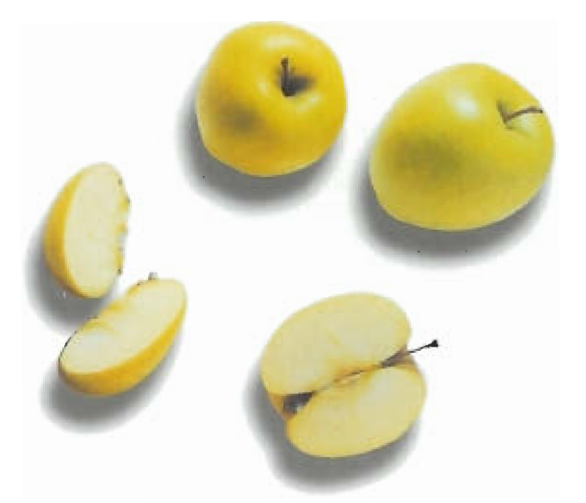
Au jambon, à l'édam et aux pistaches : à la place des olives, incorporez 50 g d'édam et 50 g de pistaches vertes décortiquées.

Aux lardons et aux olives : à la place du jambon, utilisez 200 g de lardons fumés passés 5 minutes à la poêle.

Cake
AUX POMMES ET À LA PISTACHE

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de sucre semoule
100 g de farine
1/2 sachet de levure
125 g de beurre demi-sel
2 pommes granny smith
2 pommes boskoop
50 g de pistaches mondées
2 cuillerées à soupe de liqueur de pomme
1 pincée de sel

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Épluchez les pommes et coupez-les en petits dés, ajoutez-leur les pistaches et la liqueur de pomme (facultatif), remuez et réservez.
- Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Versez le sucre sur les jaunes. Fouettez pour faire blanchir le mélange. Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu. Incorporez la préparation des pommes avec le jus.
- Montez les blancs en neige ferme avec une petite pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- Beurrez et farinez le moule, remplissez-le avec la pâte. Mettez au four pendant 45 minutes.



Cake
AUX ÉPICES ET AUX NOIX DE CAJOU

INGRÉDIENTS
125 g de sucre glace
125 g de beurre demi-sel
3 œufs
160 g de farine
1 sachet de levure
1 cuillerée à café de quatre-épices
50 g de noix de cajou
50 g de banane séchée
1 cuillerée à soupe de Grand Marnier

• Préchauffez votre four à 240 °C (thermostat 8).
• Dans un saladier, mélangez bien le beurre et le sucre à l'aide d'un fouet. Incorporez les œufs un à un, puis la farine, la levure et les quatre-épices. Fouettez bien le tout. Coupez les bananes en petits dés, mélangez-les aux noix de cajou et mélangez le tout à la pâte.
• Versez dans un moule et mettez au four pendant 5 minutes à 240 °C (thermostat 8) puis 40 minutes à 180 °C (thermostat 6).
• À la sortie du four, arrosez avec le Grand Marnier.

« Dans toutes les bonnes épiceries, vous pourrez facilement vous procurer les alcools et petits ingrédients annexes tels que : mélange pralin, pépites de chocolat, coco râpé, gousse de vanille, quatre-épices, cannelle, amandes effilées... »

Cake AUX ABRICOTS

INGRÉDIENTS
3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
200 g d'abricots bien mûrs

Pour le sirop :
10 cl d'eau
100 g de sucre semoule

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre, puis incorporez la farine et la levure.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre et versez-le dans le mélange.
- Dénoyautez les abricots et coupez-les en morceaux. Préparez un sirop en faisant bouillir le sucre avec l'eau, versez-y les morceaux d'abricot et laissez cuire doucement pendant 20 minutes.
- Égouttez-les et séchez-les. Ensuite, farinez les abricots et incorporez-les au mélange.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four durant 40 minutes.

VARIANTE

Aux abricots et aux bananes : incorporez 100 g d'abricots et 100 g de bananes en rondelles.



Cake
AU CHÈVRE ET À LA COURGETTE

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
8 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de chèvre en bûche
1 belle courgette
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 bouquet de cerfeuil
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

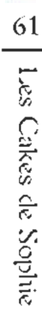
- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Coupez la bûche de chèvre en morceaux. Réservez.
- Dans une poêle, versez l'huile d'olive, jetez-y la courgette coupée en rondelles, préalablement lavée mais non épluchée, faites rissoler à feu moyen pendant 15 minutes. Retirez l'huile de la poêle et disposez les rondelles de courgette sur du papier absorbant.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez les courgettes, le chèvre et le cerfeuil ciselé. Mélangez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four durant 45 minutes.



Cake
AUX POIVRONS, À LA FETA ET AUX OLIVES NOIRES

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
8 cl d'huile d'olive
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
1 petit poivron vert
1 petit poivron rouge
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
150 g de feta (fromage grec)
50 g d'olives noires
1 pincée de sel
2 pincées de poivre



• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).

• Faites griller les poivrons au four, épluchez-les et épépinez-les.

• Coupez-les en lamelles, mettez-les dans une poêle avec les deux cuillerées d'huile d'olive et ajoutez le sel. Faites mijoter doucement 45 minutes. Laissez refroidir.

• Coupez la feta en dés et ajoutez-y les olives coupées en deux. Réservez. Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez ensuite le mélange poivrons-feta-olives à la pâte, remuez.

• Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.

Cake
À LA TOMATE ET AU GINGEMBRE CONFIT

INGRÉDIENTS

2 œufs
160 g de sucre glace
120 g de beurre demi-sel
190 g de farine
1 sachet de levure
3 belles tomates
1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
50 g de gingembre confit
2 cuillerées à soupe
de liqueur de tomate

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Passez les tomates 3 secondes dans l'eau bouillante. Épluchez-les et épépinez-les. Coupez-les en petits dés et poêlez-les avec 1 cuillerée à soupe d'huile jusqu'à évaporation totale du jus. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, mélangez bien le beurre et le sucre à l'aide d'un fouet, puis mettez successivement un œuf entier et un jaune d'œuf. Incorporez la farine et la levure. Mélangez délicatement.
- Coupez le gingembre en petits morceaux, mélangez-les aux tomates et incorporez le tout à la pâte.
- Versez la pâte dans un moule non graissé et mettez à cuire pendant 40 minutes.
- À la sortie du four, arrosez de liqueur de tomate.

VARIANTE

Aux tomates et à l'orange :
remplacez le gingembre par le zeste
et le jus d'une orange.
(Une création exclusive pour Le Prince Jardinier.)

Cake
AUX FRAMBOISES

Ingrédients

3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
200 g de framboises
6 feuilles de menthe
1 cuillerée à soupe de liqueur de framboise

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre, puis ajoutez la farine et la levure.
- Mélangez. Faites fondre le beurre et incorporez-le à la pâte.
- Mixez 150 g de framboises avec trois feuilles de menthe, incorporez la purée de framboises à l'appareil. Mélangez.
- Alternez, dans un moule beurré et fariné, une couche de pâte, le reste des framboises et des feuilles de menthe. Mettez à cuire pendant 40 minutes.
- À la sortie du four, arrosez avec la liqueur de framboise.

Variante

Aux myrtilles : vous pouvez très bien remplacer les framboises par 200 g de myrtilles.

« Laissez toujours refroidir votre cake avant de le démouler. »



Cake
AUX PÊCHES ET AUX AMANDES

Ingrédients

3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
1 brugnon
1 pêche jaune
1 pêche blanche
1 sachet de sucre vanillé
80 g d'amandes effilées

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Épluchez le brugnon et les pêches, coupez-les en dés. Dans une poêle, mettez une noisette de beurre et versez-y les fruits, saupoudrez de sucre vanillé et faites cuire doucement durant 15 minutes. Laissez refroidir.
- Pendant ce temps, dans une poêle bien chaude, faites griller les amandes. Réservez.
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre. Incorporez la farine et la levure, puis le beurre préalablement fondu. Ajoutez les fruits et la moitié des amandes dans la pâte, mélangez doucement.
- Versez dans un moule, parsemez le reste des amandes sur la pâte et mettez au four pendant 40 minutes.

Variantes

Aux abricots et aux amandes : remplacez les pêches par 200 g d'abricots.

Aux abricots, aux bananes et aux amandes : remplacez les pêches par 100 g d'abricots et 100 g de bananes.

Cake À L'OCÉANE

Ingrédients

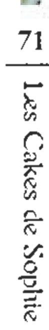
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
70 g de crevettes roses
70 g de moules
70 g de calamars
20 g de beurre demi-sel
1 gousse d'ail
1 échalote
2 branches de persil
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Décortiquez les crevettes et coupez-les en petits morceaux. Réservez.
- Plongez les moules 20 secondes dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et débarrassez-les de leur coquille. Réservez.
- Coupez les calamars en lamelles, lavez-les bien et séchez-les.
- Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez-y les moules et les calamars. Laissez rissoler pendant 3 minutes, ajoutez-y le sel, le poivre, la gousse d'ail et l'échalote émincées, remuez le tout pendant 2 minutes. Hors du feu, parsemez de persil haché. Ajoutez les crevettes et réservez. Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez la pâte à la préparation océane.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

Cake
AUX TOMATES, À LA MOZZARELLA ET AU BASILIC

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
8 cl d'huile d'olive
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de mozzarella
2 belles tomates
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
8 feuilles de basilic
2 pincées de sel
2 pincées de poivre



- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Passez les tomates 3 secondes dans l'eau bouillante.
- Épluchez-les et épépinez-les. Coupez-les en petits dés et mettez-les dans une poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre. Asséchez-les et laissez-les refroidir.
- Pendant ce temps, coupez la mozzarella en morceaux, mélangez-la aux tomates avec le basilic ciselé.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et remuez. Incorporez le mélange mozzarella à la pâte, remuez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four durant 45 minutes.

Cake
AU SAUMON FUMÉ ET AUX HARENGS

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
8 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
150 g de saumon fumé
50 g de harengs marinés
1 cuillerée à café de raifort râpé
1 branche d'aneth
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure.
- Incorporez petit à petit l'huile, le lait chauffé, l'aneth ciselé et le poivre. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Découpez en lamelles le saumon et les harengs préalablement égouttés, ajoutez-y le raifort et incorporez le tout à la base.
- Versez le mélange dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

“ *L'huile de tournesol me sert pour tous mes cakes ; j'utilise l'huile d'olive pour les quelques cakes à base de produits provençaux.* ”

Cake AU CITRON

INGRÉDIENTS

3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
2 citrons

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la levure. Faites fondre le beurre et versez-le dans la pâte. Mélangez.
• Lavez les citrons, levez les zestes à l'aide d'un économe et émincez-les dans le sens de la longueur. Plongez-les dans un peu d'eau bouillante durant 5 secondes, égouttez-les et plongez-les dans de l'eau glacée. Égouttez et séchez.
• Pressez les citrons et versez le jus dans la pâte avec les zestes. Remuez délicatement avec une spatule.
• Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.

VARIANTES

Aux deux citrons : remplacez l'un des citrons jaunes par un citron vert.

Au pamplemousse : même recette avec un demi-pamplemousse.



Cake NORMAND

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de sucre semoule
100 g de farine
1/2 sachet de levure
125 g de beurre demi-sel
1 cuillerée à soupe de crème fraîche
1 pomme
125 g de groseilles
1/2 cuillerée à café de muscade en poudre
2 cuillerées à soupe de calvados

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Épluchez la pomme et râpez-la. Ajoutez-lui les groseilles, la muscade et le calvados. Réservez.
• Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Versez le sucre sur les jaunes et fouettez pout faire blanchir le mélange. Ajoutez la farine, la levure, le beurre fondu et la crème fraîche. Incorporez la préparation pomme-groseilles tout en gardant le jus.
• Montez les blancs en neige ferme avec une petite pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
• Beurrez et farinez un moule, remplissez-le avec la pâte et mettez au four pendant 45 minutes.
• À la sortie du four, arrosez du jus restant.

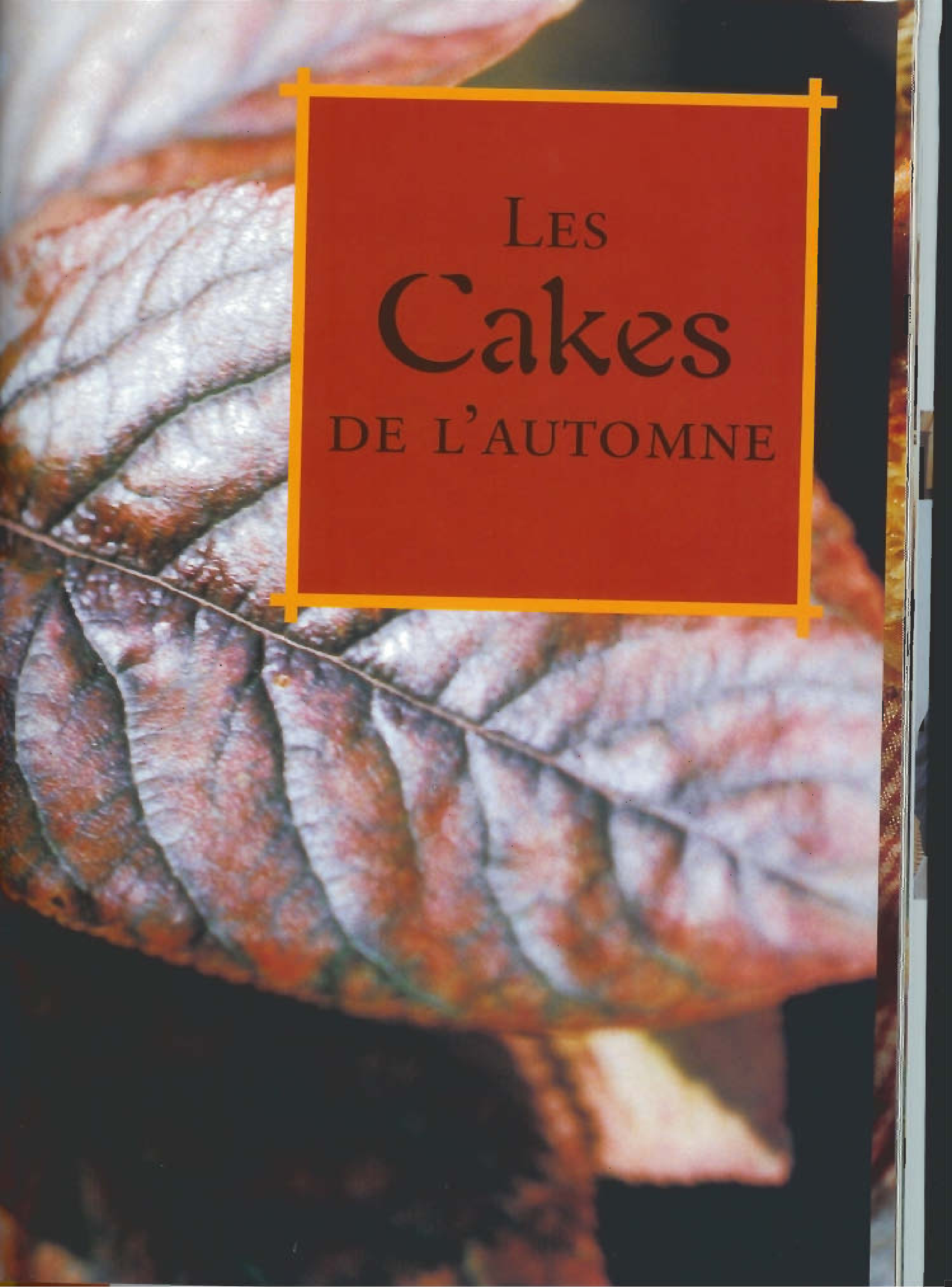
« Vous saurez que votre cake est cuit en le piquant de la pointe d'un petit couteau : elle doit ressortir sèche. »

Cake
À L'ANANAS ET AU RHUM

Ingrédients
3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachel de levure
150 g de beurre demi-sel
1/2 ananas
2 cuillerées à soupe de rhum

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Épluchez et coupez l'ananas en morceaux. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de rhum et laissez macérer le temps de préparer la pâte.
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre puis incorporez la farine et la levure. Faites fondre le beurre et versez-le dans la pâte. Mélangez.
- Égouttez les morceaux d'ananas, mixez-en la moitié et versez la purée dans la pâte. Remuez délicatement et ajoutez le reste de l'ananas.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez à cuire pendant 45 minutes.
- À la sortie du four, arrosez d'1 cuillerée à soupe de rhum.

« Tous les légumes et les fruits utilisés pour ces cakes sont frais ; vous pourrez donc les trouver aisément sur votre marché, en fonction des saisons. »


Les
Cakes
de l'automne

Cake
AU CHEDDAR, AU JAMBON, À LA BIÈRE ET À LA MOUTARDE

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1/3 de sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
150 g de jambon de Paris
50 g de cheddar
1 cuillerée à café de moutarde
forte de Dijon
5 cl de bière blonde
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Découpez le jambon et le cheddar en morceaux. Ajoutez la moutarde, la bière, le sel et le poivre. Laissez mariner 30 minutes.
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et remuez. Incorporez le mélange jambon-cheddar à la pâte, mélangez.
- Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

VARIANTE

Au jambon, au gouda et au cumin :
ajoutez à la base 150 g de jambon,
50 g de gouda et une pincée de cumin en grains.

Cake
À LA RATATOUILLE

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
8 cl d'huile d'olive
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
1 tomate
1/2 oignon
1/2 aubergine
1/2 courgette
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
3 feuilles de basilic
1 petit bouquet de cerfeuil
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Épluchez et coupez tous les légumes. Dans une poêle, mettez 2 cuillerées à soupe d'huile, faites-y blondir les oignons, puis ajoutez la tomate, l'aubergine, la courgette, le sel, le poivre. Laissez mijoter durant environ 20 minutes.
- Laissez refroidir et parsemez de basilic et de cerfeuil ciselés.
- Pendant ce temps, fouettez les œufs, la farine et la levure dans un saladier. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et mélangez. Incorporez les légumes à la pâte, mélangez encore.
- Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

VARIANTE

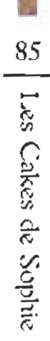
Aux légumes et au cumin : remplacez la ratatouille par 1/2 boîte de petits pois-carottes, en ajoutant une pincée de cumin en grains.

Cake
AUX CHAMPIGNONS DE PARIS

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
250 g de champignons de Paris
1 gousse d'ail
1 petit bouquet de persil
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Équeutez et lavez les champignons, puis émincez-les. Dans une poêle, faites-les rissoler avec 5 cl d'huile, le sel et le poivre jusqu'à évaporation totale de l'eau qu'ils rendent. En fin de cuisson, ajoutez l'ail écrasé et le persil mixé. Mélangez et laissez refroidir.
- Dans un saladier, fouettez les oeufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez les champignons Mélangez.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four durant 45 minutes.



VARIANTE

Selon la saison, vous pouvez utiliser d'autres sortes de champignons.

Cake AUX POIRES

Ingrédients

3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
2 poires williams

Pour le sirop :
100 g de sucre semoule
10 cl d'eau

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Épluchez les poires, coupez-les en deux et faites-les pocher dans le sirop frémissant durant 15 minutes. Égouttez-les et coupez-les en gros dés.
- Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre. Incorporez la farine et la levure. Faites fondre le beurre et mélangez-le à la pâte. Farinez les poires et incorporez-les à la base.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.

Variantes

Aux poires et aux pépites :
ajoutez 50 g de pépites chocolat.

Aux poires et aux amandes :
ajoutez 50 g d'amandes en poudre
et 20 g d'amandes effilées grillées.



Cake D'ÉPICES À LA BANANE ET AUX FIGUES

INGRÉDIENTS

250 g de farine de froment
250 g de miel de bruyère
ou de sarrasin liquide
50 g de sucre semoule
1/2 sachet de levure
1 pincée de bicarbonate de soude
5 grains d'anis étoilé
1 pincée de cannelle
1 pincée de girofle en poudre
50 g de bananes séchées
50 g de figues séchées

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Mélangez bien la farine et le miel (rajoutez un peu de farine si la pâte n'est pas assez ferme). Laissez reposer 1 heure puis ajoutez le sucre, la levure, le bicarbonate de soude et les épices tout en pétrissant bien la pâte. Découpez les bananes et les figues en petits morceaux, incorporez-les à la préparation. N'hésitez pas à travailler la pâte à la main.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné. Mettez au four pendant 50 minutes.
- Badigeonnez d'un peu de miel à la sortie du four.

« Dans toutes les bonnes épiceries, vous pourrez facilement vous procurer les alcools et petits ingrédients annexes tels que : mélange pralin, pépites de chocolat, noix de coco râpée, fruits confits, quatre-épices, cannelle, amandes effilées... »

Cake
AUX PRUNES

INGRÉDIENTS

3 œufs
170 g de sucre semoule
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
200 g de prunes bien mûres
1 cuillerée à soupe de liqueur
de mirabelle ou de prune

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Coupez les prunes en deux. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu de beurre et la cuillerée de liqueur durant 10 minutes à feu doux. Laissez refroidir.
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez la farine et la levure. Faites fondre le beurre et incorporez-le à la pâte. Égouttez les prunes en recueillant le jus, farinez-les et mettez-les dans la pâte. Remuez délicatement.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez à cuire pendant 40 minutes.
- À la sortie du four, arrosez avec le jus de cuisson des prunes.

VARIANTE

Vous pouvez très bien remplacer les prunes par
des quetsches ou des mirabelles.

Cake
AU CHÈVRE, AUX NOIX ET AUX RAISINS

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1/3 de sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de chèvre en bûche
50 g de noix
50 g de raisins de Corinthe
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Découpez le chèvre en morceaux, concassez les noix et mouillez les raisins d'eau tiède.
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre.
- Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère et remuez. Mettez le chèvre, les noix et les raisins préalablement égouttés dans la pâte. Mélangez le tout.
- Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

“ *Utilisez de préférence de la farine tamisée type 55 qui permet d'éviter les grumeaux.* ”

Cake
À LA CAROTTE

INGRÉDIENTS

2 œufs
100 g de sucre semoule
10 cl d'huile de tournesol
175 g de farine
1/2 sachet de levure
200 g de carottes râpées
50 g de raisins de Corinthe
1 cuillerée à café de cannelle
1 pincée de noix de muscade

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez l'huile, la cannelle et la muscade. Remuez.
• Incorporez la farine et la levure. Mélangez bien. Mettez enfin les carottes râpées et les raisins secs préalablement gonflés dans l'eau et égouttés. Mélangez délicatement.
• Versez dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 45 minutes.

VARIANTE

Au potiron : coupez le potiron en morceaux, couvrez-le de lait et faites-le cuire à feu doux durant 20 minutes. Égouttez-le bien et mixez-le. Incorporez-le à la base.



Cake
AU LARD ET À LA BANANE

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
8 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
150 g de lard de poitrine en tranches fines
1 banane
5 g de gingembre râpé
20 g de cacahuètes grillées
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).

• Faites revenir dans une poêle sans matière grasse, le lard coupé en dés pendant 2 minutes. Hors du feu, ajoutez au lard la banane en rondelles, le gingembre, le sel, le poivre et les cacahuètes.

• Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange lard-banane à la base.

• Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.



“ *Prenez de la levure alsacienne, plus facile à manier que la levure de boulangerie.* ”



Cake AUX ASPERGES ET AUX GIROLLES

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
150 g de pointes d'asperges
100 g de girolles
20 g de beurre demi-sel
1 échalote
1/2 cuillerée à café de thym
10 graines de coriandre concassées
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).

• Pelez les asperges en allant de la pointe vers le pied, plongez-les dans de l'eau bouillante salée (10 g de sel par litre d'eau) pendant 20 minutes. Retirez-les qu'elles sont cuites et égouttez-les sur un papier absorbant. Réservez.

• Passez rapidement les girolles sous le robinet puis égouttez-les. Salez et poivrez-les, puis poêlez-les avec le beurre pendant 3 minutes. Ajoutez à la dernière minute l'échalote hachée et les herbes. Mettez-y les pointes d'asperges préalablement coupées en morceaux et réservez.

• Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez la préparation aux champignons à la base,

• Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

Cake
AUX FOIES DE VOLAILLE ET AUX PIGNONS DE PIN

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de foies de volailles
20 g de beurre demi-sel
1 échalote
1 cuillerée à soupe de porto rouge
50 g de pignons de pin
3 feuilles de basilic ciselé
2 feuilles de menthe ciselée
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans une poêle, faites revenir l'échalote hachée avec le beurre. Ajoutez les foies de volailles découpés en morceaux, le sel et le poivre, laissez rissoler pendant 5 minutes. Versez le porto sur les foies et faites réduire à feu moyen. Hors du feu, ajoutez-y les pignons de pin, le basilic, la menthe et réservez.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez la préparation des foies à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

Cake
AUX TROIS FROMAGES

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
100 g de bleu d'Auvergne
100 g de mimolette
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs, la farine, la levure et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chaud. Ajoutez le gruyère et remuez.
- Écrasez le bleu et coupez la mimolette en petits morceaux. Mettez les fromages dans la pâte et mélangez délicatement à la spatule.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

« *Pensez à sortir à l'avance tous vos ingrédients afin qu'ils soient à température ambiante.* »



Cake
À LA POMME ET À LA CANNELLE

Ingrédients
3 œufs
170 g de sucre semoule
150 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de beurre demi-sel
1 belle pomme golden
1 pincée de cannelle

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Incorporez la farine, la levure et la cannelle. Faites fondre le beurre et versez-le dans la pâte. Remuez bien.
- Pelez la pomme et râpez-la au-dessus de la préparation. Mélangez.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.

Variantes

À la pomme, à la cannelle et aux raisins : ajoutez 50 g de raisins secs préalablement trempés dans l'eau et égouttés.

À la pomme granny smith et au calvados : remplacez la pomme golden par une pomme granny. À la sortie du four, arrosez d'1 cuillerée à soupe de calvados.

À la compote : faites cuire la pomme en morceaux avec 1 cuillerée à café de beurre et 1 cuillerée à café de sucre. Laissez refroidir avant d'incorporer à la base.

Cake
AU BOUDIN NOIR ET AUX POMMES

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
1 pomme reinette
20 g de beurre demi-sel
200 g de boudin noir
5 cl d'eau
1 cuillerée à soupe
de crème fraîche épaisse
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).

• Épluchez et coupez en petits dés la pomme, faites-la revenir à feu doux dans une poêle avec le beurre et l'eau pendant 15 minutes. Réservez.

• Coupez le boudin et pochez-le dans de l'eau sans ébullition pendant 15 minutes. À mesure que les morceaux de boudins montent à la surface, piquez-les avec une épingle pour éviter que le boyau n'éclate. Égouttez-les et séchez-les, puis faites-les rissoler dans une poêle avec du beurre pendant 5 minutes tout en les retournant. Retirez le boyau du boudin, mélangez la chair aux pommes et ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez.

• Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange boudin-pomme à la base.

• Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

Cake
AUX POMMES DE TERRE ET AUX COURGETTES

Ingrédients

8 œufs
1/2 litre de crème épaisse
50 g de beurre demi-sel
100 g de farine
100 g de gruyère râpé
2 pommes de terre roseval
2 belles courgettes
2 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
1 pincée de noix de muscade
quelques brins de persil et de cerfeuil
2 pincées de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Pelez les courgettes en ôtant une lanière de peau sur deux, coupez-les en rondelles minces et faites-les sauter dans une poêle avec 1 cuillerée à soupe d'huile durant 5 minutes. Laissez refroidir.
- Pelez les pommes de terre, coupez-les en dés et faites-les sauter dans la poêle des courgettes avec l'autre cuillerée d'huile jusqu'à ce qu'elles blondissent. Laissez refroidir.
- Dans la poêle, faites chauffer la crème avec le beurre, le sel, le poivre et la muscade. Ajoutez la farine et mélangez sur le feu de façon à obtenir une crème épaisse.
- Hors du feu, ajoutez 3 jaunes d'œuf, 5 œufs entiers, le gruyère, le persil et le cerfeuil hachés. Réservez les blancs d'œuf.
- Dans un saladier, versez la crème sur les légumes, incorporez à la préparation les trois blancs restants battus en neige très ferme. Remuez délicatement à l'aide d'une spatule.
- Versez dans un moule beurré et fariné et mettez au four au bain-marie pendant 45 minutes.

Cake EXOTIQUE

INGRÉDIENTS

3 œufs
125 g de sucre glace
125 g de beurre demi-sel
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
80 g d'ananas confits
80 g de papayes confites
80 g d'abricots secs
2 cuillerées à soupe de rhum blanc
1 gousse de vanille

- Préchauffez votre four à 240 °C (thermostat 8).
- Mélangez les ananas, les papayes et les abricots préalablement coupés en petits dés et farinés. Coupez la gousse de vanille en deux et retirez-en les grains. Parsemez-en les fruits. Mélangez.
- Dans un saladier, battez au fouet le beurre en pommade et le sucre. Incorporez les œufs un par un puis ajoutez la farine et la levure. Quand la pâte est bien lisse, mettez-y les fruits, mélangez délicatement et versez dans un moule non graissé.
- Mettez à cuire pendant 5 minutes à 240 °C (thermostat 8), puis 40 minutes à 180 °C (thermostat 6).
- À la sortie du four, arrosez avec le rhum blanc.

VARIANTE

Aux dattes et aux figues : incorporez à la base 100 g de dattes séchées et 100 g de figues séchées, coupées et farinées.



Cake AUX NOIX DE PÉCAN ET AU SIROP D'ÉRABLE

INGRÉDIENTS

3 œufs
1 citron
125 g de sucre semoule
150 g de farine
1/2 sachet de levure
125 g de beurre demi-sel
150 g de cerneaux de noix de pécan
2 cuillerées à soupe de sirop d'érable

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Mixez grossièrement les noix. Lavez le citron, prélevez son zeste et son jus.
- Dans un saladier, travaillez bien le beurre ramolli avec le sucre. Ajoutez, un par un, les œufs puis le jus et le zeste du citron. Ajoutez la farine, la levure et le sirop d'érable. Incorporez les noix à la pâte et mélangez.
- Beurrez et farinez un moule puis versez-y la pâte.
- Mettez au four pendant 45 minutes.

“ Laissez toujours reposer votre appareil 30 minutes avant d'enfourner. Plus vous le préparez à l'avance, meilleur sera le cake. ”

Cake AU NOUGAT

INGRÉDIENTS
3 œufs
125 g de sucre glace
125 g de beurre demi-sel
160 g de farine
1/3 sachet de levure
160 g de nougat aux amandes
1/2 cuillerée à café d'extrait d'amande amère
1/2 cuillerée à café de grains
de coriandre concassés
1 pincée d'anis

- Préchauffez votre four à 240 °C (thermostat 8).
- Dans un saladier, battez le sucre glace avec le beurre ramolli. Ajoutez un par un les œufs puis incorporez la farine, la levure, l'extrait d'amande amère, la coriandre et l'anis.
- Coupez à l'aide d'une paire de ciseaux le nougat en petits dés et incorporez-le à la préparation. Laissez reposer 15 minutes.
- Versez le tout dans un moule non graissé.
- Mettez au four et commencez la cuisson à 240 °C pendant 5 minutes, puis continuez à 180 °C pendant 45 minutes.
- Démoulez aussitôt.

« La grille du four sur laquelle vous poserez votre moule doit toujours être froide, afin d'éviter le dessèchement de la pâte. »



Cake
AUX CLÉMENTINES CONFITES

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de beurre demi-sel
110 g de sucre semoule
225 g de farine
1/3 de sachet de levure
300 g de clémentines confites
2 cuillerées à soupe de Cointreau

- Préchauffez votre four à 240 °C (thermostat 8).
- Mettez le beurre en pommade dans un saladier, ajoutez-y le sucre en poudre et mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez les œufs un par un en continuant à travailler le mélange. Ajoutez petit à petit la farine et la levure. Remuez afin d'obtenir une pâte crémeuse.
- Coupez les clémentines en petits morceaux, farinez-les et incorporez-les à la pâte. Travaillez bien ce mélange afin que les fruits soient également répartis. Versez le tout dans un moule beurré et fariné.
- Mettez au four pendant 5 minutes à 240 °C (thermostat 8), puis 45 minutes à 180 °C (thermostat 6).
- À la sortie du four, arrosez de Cointreau.

« Lorsque vous faites un cake aux fruits confits, ces derniers se retrouvent en général au fond du moule. Pour éviter cela, il suffit de les fariner avant de les incorporer à la pâte. »



Les Cakes de l'hiver

Cake AU ROQUEFORT, AU LARD ET AUX NOIX

Ingrédients

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
5 cl d'huile de noix
5 cl d'huile d'arachide
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
150 g de roquefort
50 g de noix
50 g de lard
1 pincée de sel
2 pincées de poivre
1 cuillerée à café d'huile de tournesol

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Coupez le lard en lamelles, faites-les revenir avec 1 cuillerée à café d'huile durant 2 minutes à feu vif, puis ajoutez les noix concassées, le sel et le poivre. Mélangez et laissez rissoler durant 5 minutes à feu doux.
- Pendant ce temps, mélangez au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit les 2 huiles et le lait. Ajoutez le gruyère.
- Émiettez le roquefort sur le lard, mélangez et incorporez le tout à la base.
- Versez la préparation dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

Variante

Au bleu et aux noix : ajoutez directement à la base 200 g de bleu d'Auvergne écrasé et 50 g de noix concassées.

Cake AU FOIE GRAS ET AU MAGRET FUMÉ

Ingrédients
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
5 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
100 g de foie gras de canard ou d'oie
150 g de magret d'oie ou de canard fumé
50 g d'amandes effilées et grillées
1 pincée de sel
2 pincées de poivre

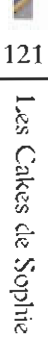
- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile, le lait chauffé, le sel et le poivre. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Découpez le foie gras en dés, le magret en lamelles, incorporez le tout à la base avec la moitié des amandes.
- Versez le mélange dans un moule non graissé et parsemez dessus le reste des amandes. Mettez au four pendant 45 minutes.

« Faites griller les amandes effilées dans une poêle antiadhésive sans matière grasse, elles n'en seront que meilleures. »

Cake
AU SAUMON FUMÉ

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g de saumon fumé
10 brins de ciboulette
1 pincée de sel
2 pincées de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Mélangez bien pour éviter les grumeaux. Ajoutez le gruyère. Remuez.
- Coupez le saumon en lamelles, ciselez les brins de ciboulette et mettez-les dans la pâte. Mélangez.
- Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.



« Laissez toujours refroidir votre cake avant de le démouler. »



Cake
AUX MELONS CONFITS, AUX PRUNEAUX ET AUX ABRICOTS

INGRÉDIENTS

3 œufs
125 g de sucre glace
125 g de beurre demi-sel
160 g de farine
1/3 sachet de levure
80 g de melons confits (ou du cédral)
80 g de pruneaux dénoyautés
80 g d'abricots secs
2 cuillerées à soupe de liqueur d'abricot

- Préchauffez votre four à 240 °C (thermostat 8).
- Taillez en petits morceaux le melon, les pruneaux et les abricots. Mettez-les dans un bol et versez dessus la liqueur d'abricot.
- Dans un saladier, battez le sucre glace avec le beurre en pommade. Ajoutez un par un les œufs puis incorporez la farine et la levure. Laissez reposer.
- Pendant ce temps, égouttez les morceaux de fruits tout en conservant le jus. Passez-les dans la farine et incorporez-les délicatement dans l'appareil. Versez le tout dans un moule non graissé.
- Mettez au four et commencez la cuisson à 240 °C pendant 5 minutes, puis continuez à 180 °C pendant 45 minutes.
- À la sortie du four, versez le jus sur le cake. Démoulez aussitôt.

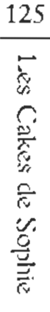


Cake
AU CAFÉ, AU CHOCOLAT ET AU WHISKY

INGRÉDIENTS

3 œufs
190 g de sucre semoule
125 g de beurre demi-sel
200 g de farine
1/3 sachet de levure
10 cl de lait entier
10 g de cacao en poudre non sucré
4 cuillerées à soupe de whisky
1 cuillerée à café d'extrait de café liquide

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Mélangez les œufs et le sucre. Ajoutez le beurre en pommade et fouettez le tout. Incorporez petit à petit la farine et la levure.
- Faites chauffer le lait et incorporez le cacao en fouettant puis ajoutez le whisky et l'extrait de café. Versez le tout dans la pâte, mélangez.
- Beurrez et farinez un moule, versez-y la préparation. Mettez au four pendant 55 minutes.



« J'utilise du chocolat noir à base de 70% de cacao. Au-delà, le goût serait trop amer. »



Cake AUX FRUITS CONFITS

Ingrédients

3 œufs
125 g de sucre glace
125 g de beurre demi-sel
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
100 g de raisins de Corinthe
50 g de cerises confites
50 g d'oranges confites
50 g de citrons confits
20 g d'angélique confite
4 cuillerées à soupe de rhum
1 sachet de thé

- Préchauffez votre four à 240 °C (thermostat 8).
- Mettez les raisins secs dans un bol avec le sachet de thé et le rhum. Couvrez d'eau tiède et laissez macérer. Taillez les fruits confits en petits dés et farinez-les. Mélangez le beurre et le sucre au fouet. Ajoutez les œufs un par un, puis incorporez la farine et la levure. Travaillez bien le mélange.
- Égouttez et séchez les raisins en mettant le jus de côté, puis farinez-les.
- Ajoutez-les à la pâte, avec les fruits confits et versez le tout dans un moule non graissé.
- Mettez à cuire pendant 5 minutes à 240 °C (thermostat 8), puis durant 40 minutes à 180 °C (thermostat 6).
- À la sortie du four, arrosez du jus restant des raisins.

Variante

Au caramel, aux amandes et aux raisins : faites un caramel avec 100 g de sucre et 10 cl d'eau. Dès que le caramel brunit, incorporez-le à la pâte et remuez aussitôt. Ajoutez 100 g de raisins gonflés et 100 g d'amandes entières.

Cake
À L'ANIS

INGRÉDIENTS
4 œufs
150 g de sucre semoule
5 cl d'eau
le zeste de 1/2 citron
120 g de farine
1 pincée de sel
1 cuillerée à soupe d'anis en poudre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Séparez les blancs d'œuf des jaunes. Mélangez les quatre jaunes et la moitié du sucre afin d'obtenir une mousse. Ajoutez peu à peu l'eau et râpez le zeste du demi-citron. Ajoutez-le, ainsi que la farine, le sel et l'anis. Mélangez bien.
- Battez les blancs en neige avec le reste du sucre. Incorporez-les à la pâte avec une spatule en soulevant la masse.
- Versez dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.

*« Dans toutes les bonnes épiceries,
vous pourrez facilement
vous procurer les alcools nécessaires
et les petits ingrédients annexes tels que :
noix de coco râpée,
anis en poudre, gousse de vanille,
cannelle, quatre-épices.... »*



Cake
AUX MARRONS GLACÉS

INGRÉDIENTS

2 œufs
160 g de sucre semoule
1 yaourt
150 g de farine
1/3 de sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
200 g de marrons glacés
2 cuillerées à soupe de Cointreau
1 cuillerée à soupe de crème de marron vanillée

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Émiettez les marrons. Versez le Cointreau dessus. Remuez et laissez mariner durant 15 minutes.
- Pendant ce temps, battez les œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Mettez le yaourt, remuez de nouveau et incorporez la farine et la levure.
- Fouettez vigoureusement pour éviter les grumeaux, puis versez petit à petit l'huile. Ajoutez enfin la crème de marron.
- Égouttez les marrons en recueillant le jus. Farinez-les et déposez-les dans la pâte. Mélangez l'ensemble délicatement.
- Versez le tout dans un moule beurré et fariné et mettez à cuire durant 40 minutes.
- À la sortie du four, arrosez avec le jus des marrons au Cointreau.

« *Utilisez de préférence de la farine tamisée type 55 qui permet d'éviter les grumeaux.* »

Cake AUVERGNAT

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
100 g de champignons de Paris
100 g de jambon d'Auvergne
100 g de tomme d'Auvergne
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Lavez puis émincez les champignons. Faites-les sauter dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à l'absorption totale de l'eau qu'ils rendent. Ajoutez la pincée de sel.
- Découpez le jambon en fines lamelles et détaillez la tomme en cubes. Ajoutez le tout aux champignons.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile, le lait préalablement chauffé et la pincée de poivre. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange champignons-jambon-tomme à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

« Laissez toujours reposer votre appareil 30 minutes avant d'enfourner. Plus vous le préparerez à l'avance, meilleur sera le cake. »

Cake
À LA SAUCISSE DE MORTEAU ET AU LIVAROT

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
150 g de saucisse de Morteau
1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
100 g de livarot
1 gousse d'ail
10 baies de genièvre concassées
2 brins de romarin
1 pincée de sel
2 pincées de poivre

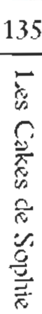
• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Faites chauffer dans une poêle la cuillerée à soupe d'huile, mettez-y la saucisse préalablement piquée, la gousse d'ail épluchée et émincée, le genièvre et faites cuire le tout à couvert pendant 5 minutes. Salez, poivrez et réservez.
• Coupez le fromage en dés, saupoudrez-le du romarin et gardez-le au frais.
• Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
• Coupez la saucisse en rondelles et incorporez-la à la base.
• Versez le tout dans un moule non graissé et déposez par-dessus les dés de Livarot. Mettez au four pendant 45 minutes.

Cake ALSACIEN FAÇON FLAMMENKÜCHE

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
100 g d'oignons
200 g de lardons fumés
1 noisette de beurre demi-sel
1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
1 cuillerée à soupe de crème épaisse
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Émincez les oignons, faites-les revenir dans une poêle avec la noisette de beurre et la cuillerée d'huile, mettez la pincée de sel et de poivre. Lorsqu'ils blondissent, ajoutez les lardons et faites-les légèrement rissoler. Retirez-les du feu et versez-y la cuillerée à soupe de crème.
- Pendant ce temps, dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Incorporez le mélange oignons, lardons et crème à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.



Cake
AUX PÂTES DE FRUITS

INGRÉDIENTS
3 œufs
125 g de sucre glace
125 g de beurre demi-sel
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
200 g de pâtes de fruits
(orange, abricot, pomme, fraise...)
50 g d'amandes mondées concassées
2 cuillerées à soupe de liqueur de votre choix

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Dans un saladier, battez le sucre glace avec le beurre. Ajoutez un par un les œufs puis incorporez la farine et la levure. Laissez reposer.
• Pendant ce temps, coupez les pâtes de fruits en petits morceaux, ajoutez les amandes concassées et incorporez le tout à la pâte.
• Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes. À la sortie du four, arrosez de liqueur. Démoulez aussitôt.

« *Prenez de la levure alsacienne, plus facile à manier que la levure de boulangerie.* »



Cake
AUX AMANDES

INGRÉDIENTS
2 œufs
160 g de sucre semoule
1 yaourt
150 g de farine
1/3 de sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
100 g d'amandes en poudre
50 g d'amandes effilées
1 fève
1 couronne

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs et le sucre. Ajoutez le yaourt, puis la farine additionnée de levure. Mélangez bien l'ensemble. Incorporez l'huile petit à petit. La pâte doit être lisse et sans grumeaux. Ajoutez enfin délicatement l'amande en poudre, la moitié des amandes effilées et la fève.
- Versez votre préparation dans un moule préalablement beurré et fariné. Parsemez dessus le reste des amandes.
- Mettez au four pendant 45 minutes.



Cake
À LA NOIX DE COCO ET À LA CANNELLE

INGRÉDIENTS

2 œufs
160 g de sucre semoule
1 yaourt
150 g de farine
1/3 sachet de levure
2 cuillerées à soupe de crème de marron vanillée
10 cl d'huile de tournesol
80 g de noix de coco râpé
1 cuillerée à café de cannelle

• Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
• Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs et le sucre. Ajoutez-y le yaourt puis la farine additionnée à la levure et la crème de marron. Mélangez bien l'ensemble. Incorporez l'huile petit à petit. La pâte doit être lisse et sans grumeaux. Ajoutez enfin délicatement la noix de coco et la cannelle.
• Versez votre préparation dans un moule préalablement beurré et fariné et mettez au four pendant 45 minutes.

“ Utilisez de préférence du sucre semoule, qui s'incorpore plus facilement que le sucre cristallisé. ”



Cake AU PRALIN

INGRÉDIENTS

2 œufs
160 g de sucre semoule
1 yaourt
150 g de farine
1/3 de sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
100 g de pralin (amandes-noisettes)

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs et le sucre. Ajoutez-y le yaourt, puis la farine additionnée de levure. Mélangez bien l'ensemble. Incorporez l'huile petit à petit. La pâte doit être lisse et sans grumeaux. Ajoutez enfin délicatement le mélange pralin.
- Versez votre préparation dans un moule préalablement beurré et fariné et mettez au four pendant 45 minutes.

VARIANTES

Au pralin et au chocolat : ajoutez à la base
100 g de chocolat noir à forte teneur en cacao,
fondu et seulement 50 g de pralin.

Au pralin et aux pépites : ajoutez à la base
100 g de pépites de chocolat
farinées et seulement 50 g de pralin.

Cake SAVOYARD

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
100 g de reblochon
150 g de lardons fumés
100 g d'oignons
1 noisette de beurre demi-sel
1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Émincez les oignons, faites-les revenir dans une poêle avec la noisette de beurre et la cuillerée d'huile, la pincée de sel et de poivre. Lorsqu'ils blondissent, ajoutez les lardons et laissez-les légèrement rissoler. Retirez-les du feu.
- Découpez le reblochon en morceaux et mélangez-le aux lardons.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure.
- Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé.
- Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez ensuite le mélange oignons-lardons-reblochon à la base.
- Versez le tout dans un moule non graissé et faites cuire au four pendant 45 minutes.

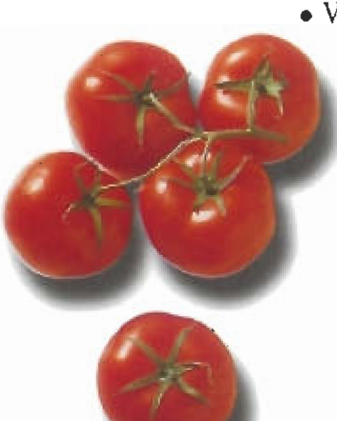


Cake
À L'ANDOUILLE, À LA TOMATE ET À L'OIGNON

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
200 g d'andouille de Guémené ou de Vire
1 belle tomate
1 gros oignon
20 g de beurre demi-sel
1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
1/2 cuillerée à café de sel de céleri
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Mondez la tomate, retirez les pépins et coupez-la en dés grossiers. Épluchez et coupez l'oignon, émincez-le. Dans une poêle, faites revenir les morceaux de tomate er les oignons avec le beurre et la cuillerée à soupe d'huile jusqu'à coloration pendant 15 minutes à feu moyen. Salez, poivrez, ajoutez le sel de céleri et laissez refroidir.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile et le lait chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Coupez en rondelles l'andouille, mélangez-la aux tomates et aux oignons et incorporez le tout à la base.
- Versez dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.



VARIANTE

À l'andouille et au camembert :
remplacez les tomates et les oignons
par 100 g de camembert coupés en dés.

Cake
AU CHORIZO ET AU MAROILLES

INGRÉDIENTS
3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
5 cl de bière blonde
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
150 g de chorizo
100 g de maroilles
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1/2 cuillerée à café de cumin en poudre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure. Incorporez petit à petit l'huile, la bière, le lait chauffé, le sel et le poivre. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez.
- Coupez le chorizo en rondelles que vous incorporerez à la pâte.
- Coupez le fromage en petits dés, mélangez-le avec le cumin.
- Versez la pâte dans un moule non graissé, déposez par-dessus les dés de maroilles. Mettez au four pendant 45 minutes.

« Laissez toujours reposer votre appareil 30 minutes avant d'enfourner. Plus vous le préparez à l'avance, meilleur sera le cake. »

Cake À LA RACLETTE ET AU BACON

INGRÉDIENTS

3 œufs
150 g de farine
1 sachet de levure
10 cl d'huile de tournesol
12,5 cl de lait entier
100 g de gruyère râpé
100 g de fromage à raclette
150 g de bacon
1 pincée de poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- Découpez le bacon en lamelles et la raclette en morceaux.
- Dans un saladier, travaillez bien au fouet les œufs, la farine, la levure et la pincée de poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez. Incorporez le mélange raclette-bacon.
- Versez le tout dans un moule non graissé et mettez au four pendant 45 minutes.

« J'utilise toujours du lait entier, ce qui rend le cake plus moelleux. Néanmoins, vous pouvez prendre du lait demi-écrémé. »

Cake
AU CITRON, AU GINGEMBRE ET AU WHISKY

INGRÉDIENTS
3 œufs
125 g de sucre glace
125 g de beurre demi-sel
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
150 g de citron confit
50 g de gingembre confit
2 cuillerées à soupe de whisky

• Préchauffez votre four à 240 °C (thermostat 8).
• Taillez le citron et le gingembre en petits morceaux. Mettez-les dans un bol et versez le whisky dessus.
• Dans un saladier, battez le sucre glace avec le beurre ramolli en pommade. Ajoutez les œufs un par un puis incorporez la farine et la levure. Laissez reposer.
• Pendant ce temps, égouttez les citrons et le gingembre tout en conservant le jus. Farinez-les et incorporez-les délicatement à l'appareil.
• Versez le tout dans un moule en forme de cœur non graissé.
• Commencez la cuisson à 240 °C (thermostat 8) pendant 5 minutes, puis continuez à 180 °C (thermostat 6) pendant 40 minutes.
• À la sortie du four, versez le jus au whisky sur le cake.

« J'utilise du beurre demi-sel pour toute ma pâtisserie. »

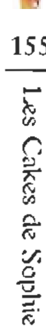


Cake
AU MIEL ET AUX NOIX

INGRÉDIENTS

100 g de beurre demi-sel
100 g de sucre semoule
3 œufs
160 g de farine
1/3 de sachet de levure
2 cuillerées à soupe de miel liquide
150 g de noix concassées
2 cuillerées à soupe de Grand Marnier

- Préchauffez votre four à 240 °C (thermostat 8).
- Battez le sucre avec le beurre ramolli. Incorporez le miel, la farine, la levure et, enfin, les œufs, un par un. Ajoutez les noix au mélange et versez le tout dans un moule beurré et fariné.
- Commencez la cuisson à 240 °C (thermostat 8) pendant 5 minutes puis continuez à 180 °C (thermostat 6) pendant 40 minutes.
- À la sortie du four, arrosez le cake de Grand Marnier.



VARIANTE

Au miel et aux noisettes : remplacez les noix par des noisettes concassées.

« Dans toutes les bonnes épiceries, vous pourrez facilement vous procurer les alcools et petits ingrédients nécessaires tels que : miel, mélange pralin, gousse de vanille, cannelle, amandes effilées, fruits confits... »



Hiver

